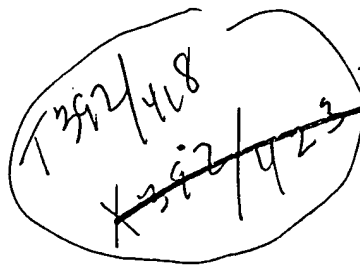


FR 2390137

DEC 1978

DEC 1978



TRTH ★

P28

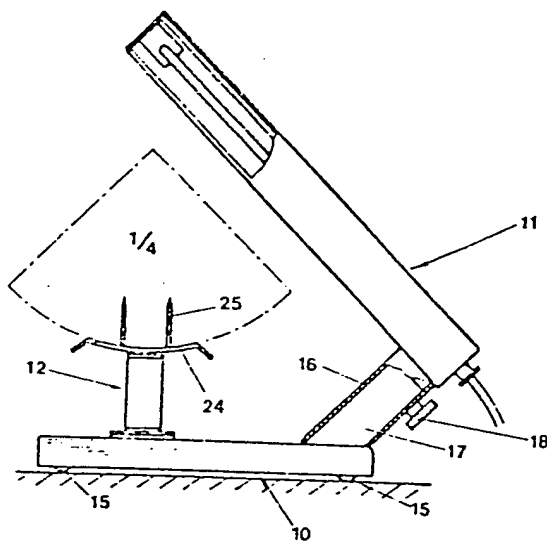
B3917B/07 ★ FR 2390-137

Special grill for swiss cheese fondue - can receive quarter portion of cheese on pivoting arm below tilting electric heating element

TRAITEMENTS THERMIQUE SA 11.05.77-CH-005925

(12.01.79) A47j-37/06

The grill is composed of a tray, an electric element above the tray(11) at a position angled at 45°, and a pivoting arm(12) which carries the cheese and built to receive a quarter of a piece of raclette (Swiss) cheese. The tray consists of a wooden plate of rectangular shape, covered by a corrugated metal sheet which has been painted with a varnish resistant to heat.



There are four feet (15) with rubber tips.

The electric element is attached in a

way to permit its removal on to the tray by the tube(16) engaged telescopically in the foot(17), welded at 45° onto the metal sheet. The arm(12) is attached to the tray by means of a pivot, and can swivel freely between two positions. The positions of the arm(12) are fixed to prevent the cheese from coming into direct contact with the heating element or the foot(17). 11.5.78 as 015344(10pp1369)

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

INSTITUT NATIONAL  
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE

PARIS

(11) N° de publication :  
(A n'utiliser que pour les  
commandes de reproduction)

**2 390 137**

A1

**DEMANDE  
DE BREVET D'INVENTION**

(21)

**N° 78 15344**

(54)

Gril à raclettes.

(51)

Classification internationale (Int. Cl.<sup>2</sup>) A 47 J 37/06.

(22)

Date de dépôt ..... 11 mai 1978, à 16 h.

(33) (32) (31)

Priorité revendiquée : *Demande de brevet déposée en Suisse le 11 mai 1977, n. 5.925/77  
au nom de la demanderesse.*

(41)

Date de la mise à la disposition du  
public de la demande .....

B.O.P.I. — «Listes» n. 48 du 8-12-1978.

(71)

Déposant : TRAITEMENTS THERMIQUES S.A. Société anonyme, résidant en Suisse.

(72)

Invention de : Josef Burkhard.

(73)

Titulaire : *Idem* (71)

(74)

Mandataire :

La présente invention a pour objet un gril à râclettes simple, économique, permettant de préparer de véritables râclettes de fromage pour un petit nombre de personnes en utilisant des quarts de pièce de fromage.

5 Le dessin ci-annexé représente, à titre d'exemples, une forme d'exécution de l'objet de l'invention et des variantes.

La figure 1 est une vue en élévation, de côté, partiellement déchirée de la forme d'exécution; la figure 2 en est une vue en plan; les figures 3 et 4 sont des vues de détails, en coupe, par  
10 les lignes III-III et IV-IV de la figure 2.

La figure 5 est une vue analogue de la figure 1, d'une variante illustrant ses deux possibilités d'utilisation; la figure 6 en est une vue en plan, le corps de chauffe et le bras porte-fromage étant enlevés.

15 Les figures 7 et 8 sont des vues analogues à la figure 1 d'une deuxième variante illustrant respectivement ses deux possibilités d'utilisation.

Les figures 9 et 10 sont des vues analogues aux figures 1 et 2, mais partielles, d'une troisième variante.

20 Le gril représenté aux figures 1 à 4 comprend un plateau 10, un corps de chauffe électrique 11 situé au dessus du plateau, dans une position inclinée à  $45^{\circ}$ , et un bras porte-fromage pivotant 12, agencé pour recevoir un quart de pièce de fromage à râclettes dans la position représentée en trait mixte à la figure 1.

25 Le plateau 10 est constitué (fig. 3) par une plaque de bois 13, de forme rectangulaire, recouverte d'une feuille de tôle métallique 14 enduite d'un vernis résistant à la chaleur. Il est pourvu de quatre pieds isolants et antidérapants 15.

30 Le corps de chauffe est fixé amoviblement sur le plateau 10 au moyen d'un tube 16, de section carrée, engagé télescopiquement dans un pied 17, de forme correspondante, soudé à  $45^{\circ}$  sur la tôle 14. Le tube 16 est bloqué sur le pied 17 par une vis 18.

35 Le bras 12 est monté sur le plateau 10 par l'entremise d'un pivot 19 engagé dans un canon 20. Il peut pivoter librement entre deux positions déterminées par une rainure 21, coopérant avec une cheville 22. Ces positions sont fixées de manière que le bras 12 ou le fromage ne puisse pas entrer en contact avec le corps de chauffe 11 ou le pied 17.

Le fromage à râcler est fixé au bout du bras 12 sur un support 23 formé d'une coupelle rectangulaire 24 hérissée de quatre pointes 25. Le quart de pièce est enfoncé sur ces dernières de façon que les faces à râcler se présentent symétriquement par rapport à un plan vertical.

Le support 23 est monté rotativement sur le bras 12 par l'intermédiaire d'un tourillon 26 et d'une douille 27 de manière à pouvoir tourner librement sur lui-même autour d'un axe vertical contenu dans le plan de symétrie du quart de pièce.

En faisant tourner le bras 12 et pivoter le support 23 sur lui-même, on peut amener indifféremment en regard du corps de chauffe 11 ou devant le râcleur l'une ou l'autre des faces du quart de pièce et ainsi les râcler alternativement. Dans ces conditions il est possible d'utiliser pratiquement la totalité du fromage sans déchet. La distance entre le corps de chauffe 11 et le fromage peut être maintenue sensiblement constante lorsqu'on prépare les râclettes successives en corrigeant légèrement la position angulaire du bras 12 et celle du support 23 au fur et à mesure du service.

On remarquera encore que le râcleur peut choisir pour râcler la place qui lui convient le mieux puisque le fromage peut être amené dans n'importe quelle position.

Pour permettre au râcleur de faire pivoter le fromage sans le toucher, la coupelle 24 présente deux poignées 28.

On notera encore que les différentes parties du gril (plateau 10, corps de chauffe 11, bras 12 et support 23) peuvent être démontées instantanément pour être nettoyées ou placées dans un espace de volume réduit en vue du rangement, du transport et du stockage.

La variante représentée aux figures 5 et 6 se distingue du gril décrit ci-dessus par le fait que le corps de chauffe 11 est monté sur le plateau 10 par l'entremise d'un pied 30, de section carrée, qui peut être engagé indifféremment dans l'un ou l'autre de deux éléments tubulaires 31 et 32, soudés au plateau 10, respectivement incliné à  $45^{\circ}$  et vertical, de manière que le corps de chauffe puisse occuper, soit une position inclinée (en pointillé sur la figure 5), soit une position horizontale (en trait plein sur cette figure) pour préparer respectivement des râclettes et

des portions de fromage fondu sur assiette ou pour gratiner des mets ou encore pour maintenir au chaud des plats prêts à être servis.

La variante représentée aux figures 7 et 8 se distingue du gril représenté aux figures 5 et 6 d'une part par le fait que le bras de support 40 du corps de chauffe 11, sur lequel sont soudés les éléments tubulaires 31 et 32, présente la forme d'un U couché, et d'autre part par le fait que le plateau 10 est recouvert d'une plaque 41, en céramique réfractaire ou en pierres naturelles.

La forme particulière du bras 40 permet de poser une assiette (fig. 7) sur le plateau 10 et sous le fromage placé en regard du corps de chauffe, de recueillir dans cette assiette le fromage qui coule de la face exposée aux rayonnements infrarouges, de pouvoir ainsi "mesurer" la quantité de fromage ainsi recueillie, et de retirer cette dernière au moment où cette quantité est jugée suffisante.

Quant à la plaque 41, elle permet en emmagasinant une certaine quantité de chaleur, d'être portée à une température telle qu'elle maintient les poêlons utilisés lorsqu'on prépare des portions de fromage (figure 8) à une température suffisante pour que le fromage fondu reste chaude pendant qu'on le mange.

Dans la dernière variante (figures 9 et 10) le corps de chauffe 11 est monté sur le plateau 10 par l'entremise d'une charnière 33 dont une pièce comporte un doigt 34 prisonnier d'une rainure hélicoïdale 35 que présente l'autre pièce de manière qu'en déplaçant axialement la première pièce par rapport à la seconde on modifie l'inclinaison du corps de chauffe de façon continue de  $45^{\circ}$  à  $90^{\circ}$ .

RE V E N D I C A T I O N S

1) Gril à râclettes pour quart de pièce de fromage, comprenant un plateau, un corps de chauffe, et au moins un bras porte-fromage mobile permettant d'amener le fromage en regard du corps de chauffe pour le faire fondre et l'en éloigner pour râcler la couche de fromage fondu, caractérisé par le fait que ledit bras porte le fromage par l'intermédiaire d'un support rotatif de manière que l'on puisse placer en regard du corps de chauffe ou présenter un râcleur, indifféremment l'une ou l'autre des faces du quart de pièce.

2) Gril selon la revendication 1, caractérisé par le fait qu'il comprend des moyens limitant les déplacements angulaires du bras porte-fromage.

3) Gril selon la revendication 1, caractérisé par le fait que le bras porte-fromage est amovible.

4) Gril selon la revendication 1, caractérisé par le fait que ledit corps de chauffe est amovible.

5) Gril selon la revendication 1, caractérisé par le fait que ledit corps de chauffe est monté sur un support doté de moyens permettant de le placer au moins dans deux positions, l'une inclinée pour préparer des râclettes, l'autre horizontale pour préparer des portions de fromage fondu.

6) Gril selon la revendication 5, caractérisé par le fait que lesdits moyens sont agencés de manière que l'on peut placer ledit corps de chauffe uniquement dans les deux positions susmentionnées.

7) Gril selon la revendication 5, caractérisé par le fait que lesdits moyens sont agencés de manière que l'on peut placer le corps de chauffe dans d'autres positions que les deux positions susmentionnées.

8) Gril selon la revendication 5, caractérisé par le fait que lesdits moyens sont agencés de manière que l'on peut placer le corps dans n'importe quelle position intermédiaire entre les deux positions susmentionnées.

9) Gril selon la revendication 1, caractérisé par le fait que le bras porte-fromage est agencé de manière que l'on puisse placer une assiette sous le fromage lorsqu'il est en regard du

2390137

5

corps de chauffe et recueillir directement dans cette assiette le fromage fondu qui coule de la face exposée au rayonnement infrarouge.

10) Gril selon la revendication 1, caractérisé par le fait  
5 que le plateau est recouvert d'une plaque emmagasinant la chaleur rayonnée par le corps de chauffe.

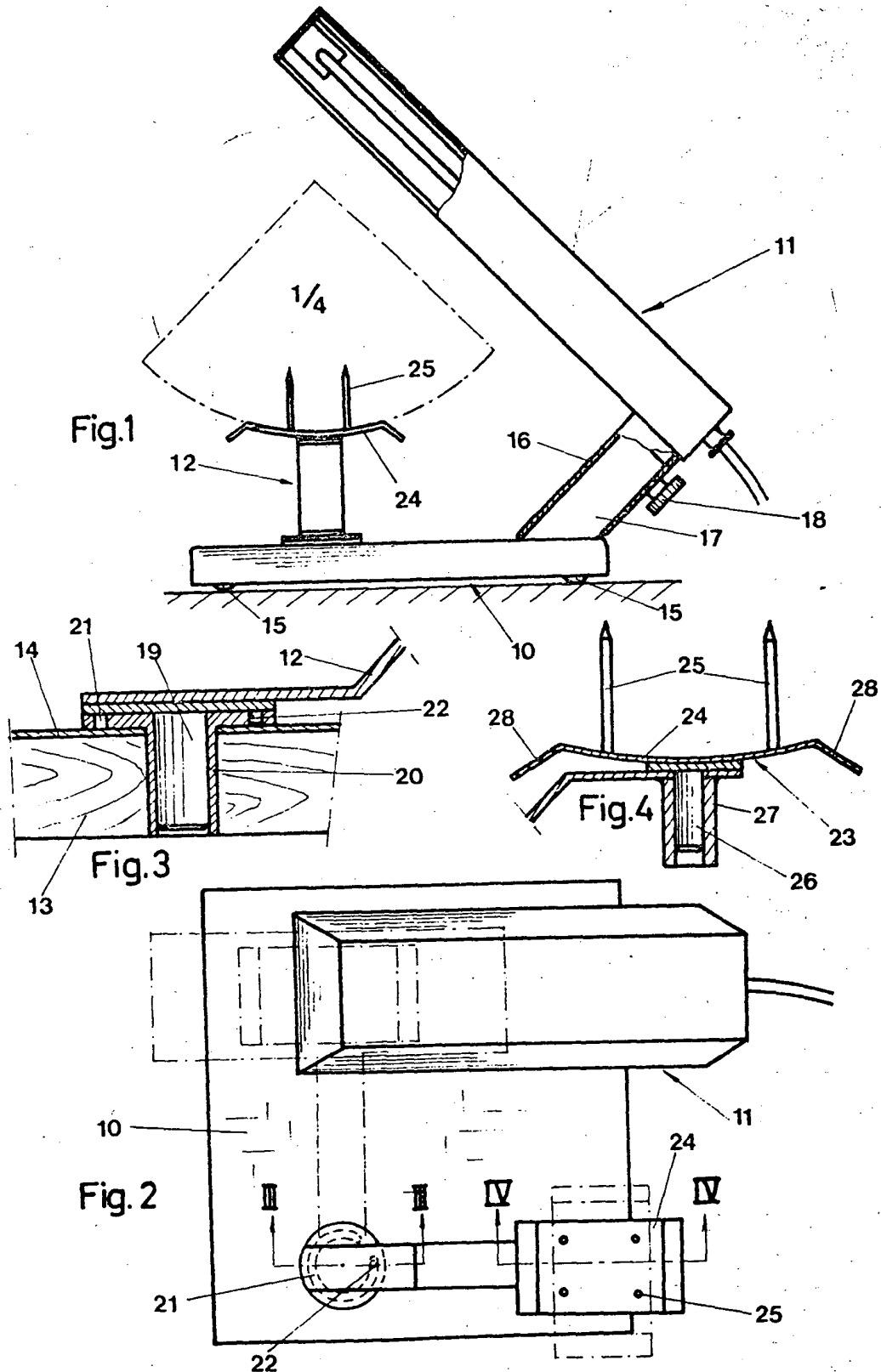


PLANCHE II-4

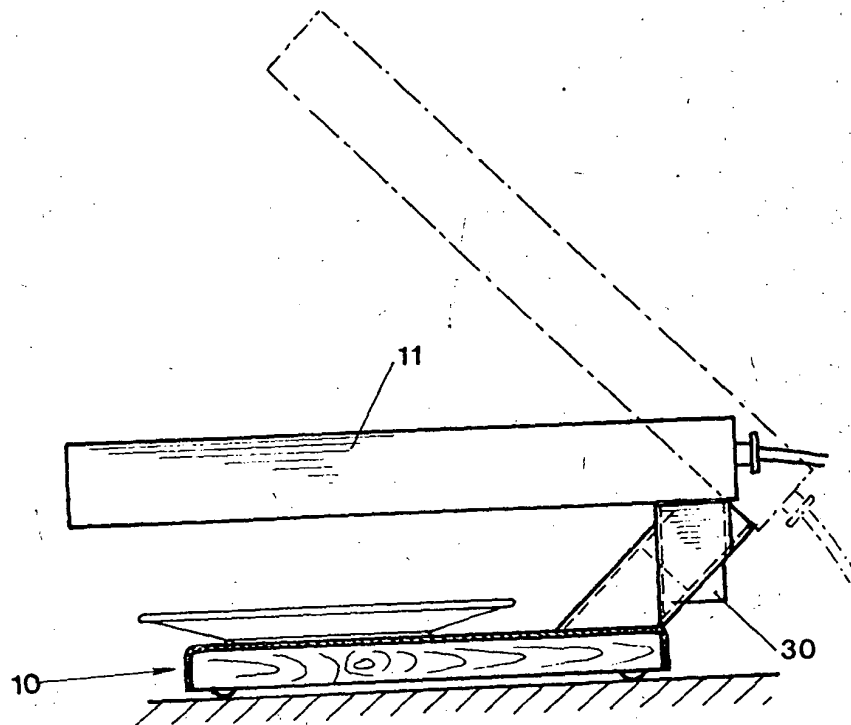


Fig. 5

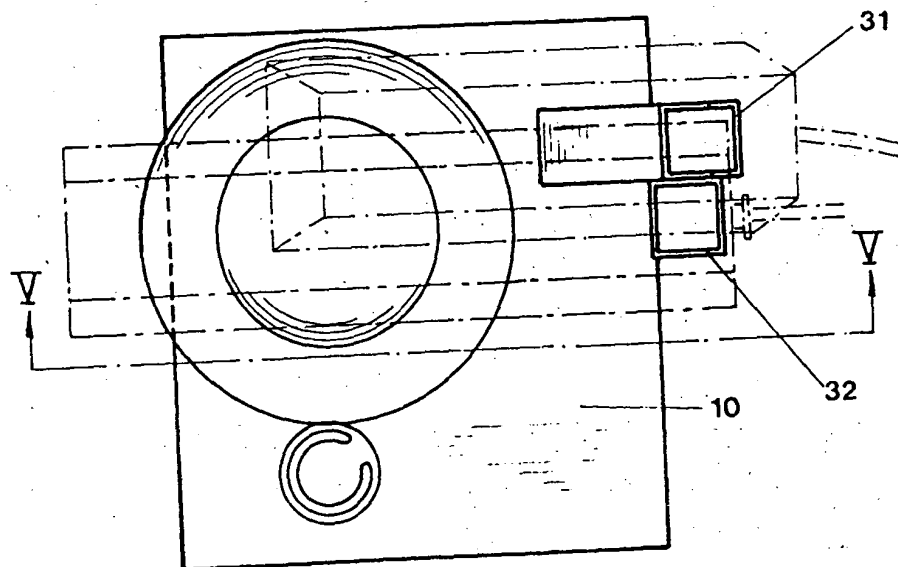
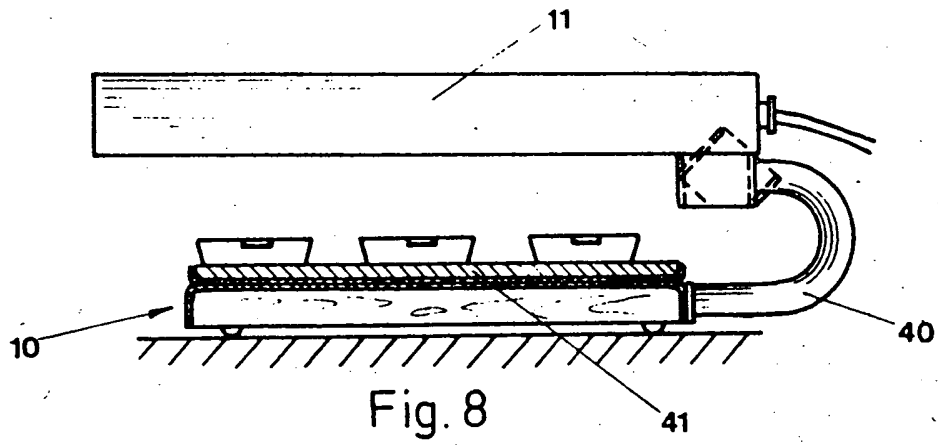
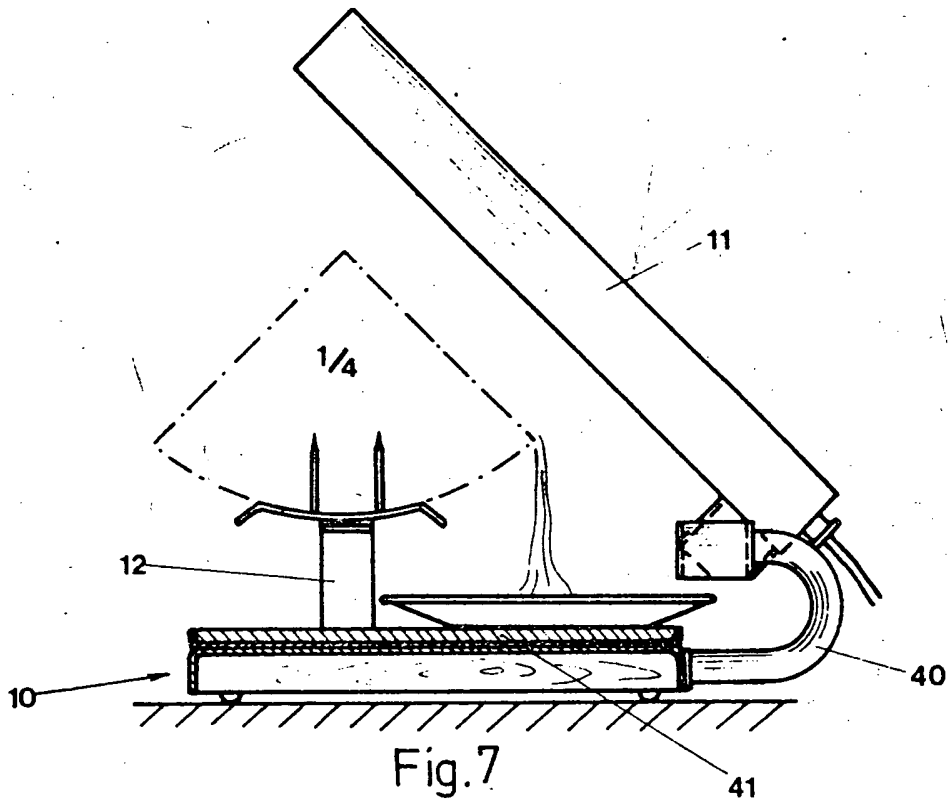


Fig. 6



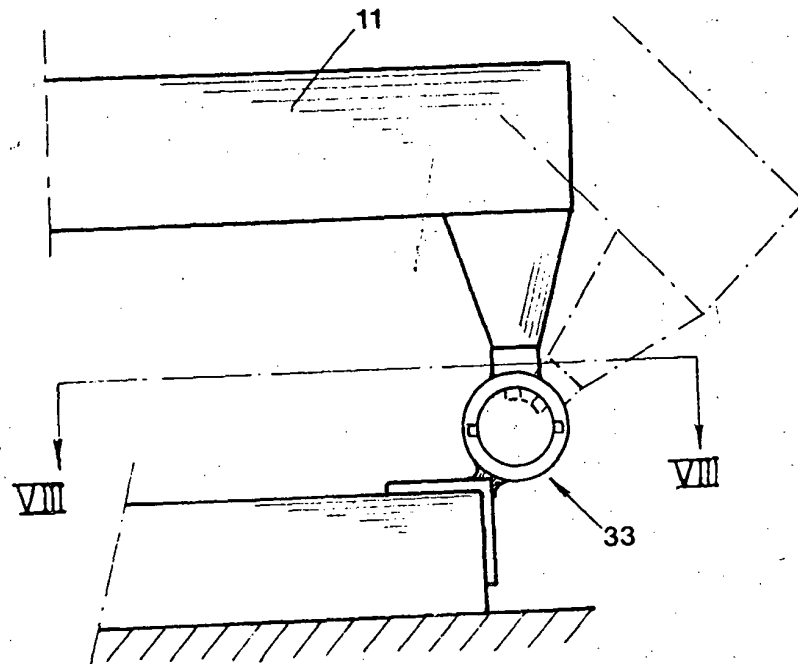


Fig. 9

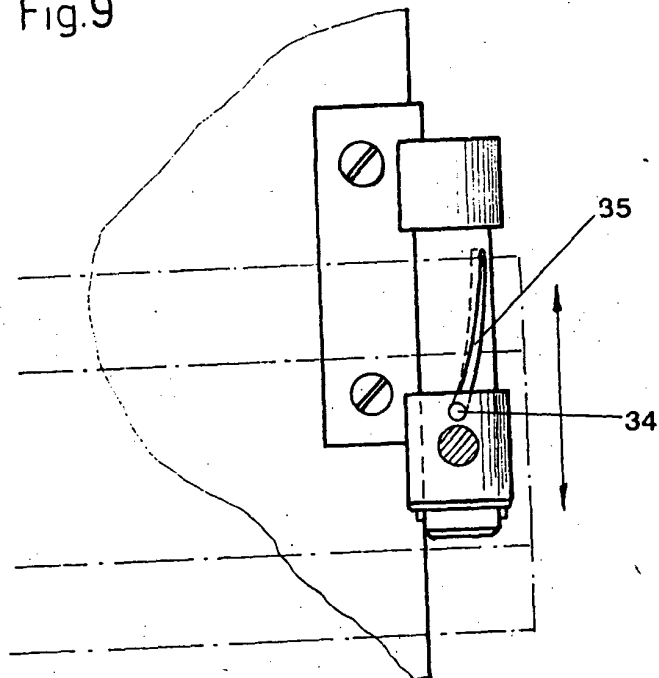


Fig. 10